

Boerovin

Description du produit

Boerovin est un acide lactique naturel liquide de qualité alimentaire destiné à l'acidification, des moûts et des vins.
Boerovin se présente sous forme liquide contenant 80% d'acide lactique.
Conforme à la réglementation européenne. La pureté et la qualité de ce produit sont contrôlées par un laboratoire spécialisé.

Acide L(+) lactique naturel

Mode d'emploi

L'addition de 1,25 g de Boerovin par litre (correspondant à 1 g/litre d'ac lactique) entraîne une augmentation théorique de l'acidité totale de 0,54 g/litre exprimée en acide sulfurique. Le moût et le vin étant des milieux complexes, cette correspondance n'est cependant donnée qu'à titre indicatif .

L'acidification doit être calculée en tenant compte de la valeur du pH et non pas uniquement d'après la valeur de l'acidité totale.

Législation : L'acidification des moûts et des vins est une pratique réglementée (autorisation dans certaines zones viticoles, obligation de déclaration et de tenue de registre, limite d'acidification).

Avantage

- Non biodégradable
- Aucun risque de précipitation, ni de perte de potassium
- Par rapport aux acides tartrique et malique, l'acide lactique est plus doux et plus équilibré
- La forme liquide permet une incorporation et un dosage plus aisés.

Conditionnement

Bidon de 25 kg.

Stockage

Conserver au frais. Les emballages entamés doivent être immédiatement refermés hermétiquement et consommés rapidement.

6 Sinne für Ihren Erfolg

ERBSLÖH Geisenheim AG ⬩ Erbslöhstraße 1 ⬩ D-65366 Geisenheim ⬩ Tel: +49 6722/708-0 ⬩
Fax: +49 6722/6098 ⬩ info@erbsloeh.com ⬩www.erbsloeh.com